



MENU

Prix toutes taxes comprises en euros, service inclu
Viandes d'origine française. Liste des allergènes disponible sur demande

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron 9-

Graines de courge, coriandre et comté AOP finement râpé

Aubergine farcie 12-

Ricotta, menthe et basilic frais

Fricassée de champignons 13-

Œuf mollet et feuilles d'épinard

Tataki de thon 14-

Mariné à l'huile de sésame, copeaux de radis et de carottes, fenouil et tuiles à l'encre de seiche

Os à moelle 16-

Fleur de sel, persillade et pain de campagne toasté

LES PLATS

Rigatoni all'arrabbiata 20-

Copeaux de parmesan et feuilles de basilic

Birdie Burger 24-

Pain bun, steak haché, cheddar AOP, salade, oignons frits, cornichons, sauce tartare, wasabi et frites **Bacon (+2€)**

Parmentier de canard 26-

Salade verte et jus de bœuf

Suprême de poulet 26-

Purée de carottes, carottes rôties et en chips, jus de volaille

Filet de bar 28-

Cuit à la plancha, purée de chou-fleur, choux-fleurs rôtis, copeaux de radis et sauce hollandaise

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf 24-

Au couteau, préparé à l'italienne, frites et salade

Entrecôte 300 g 38-

Aubrac, frites et sauce au poivre ou bleu

Côte de bœuf 1 kg pour 2 99-

Aubrac, frites et sauce au poivre ou bleu

Sole 44-

Grillée au beurre façon meunière et garniture à la carte

LES GARNITURES

5-

Haricots verts Frites

Purée de carottes Purée de pommes de terre

Salade verte Fricassée de champignons

LES DESSERTS

Figues rôties 12-

Au miel et au romarin, glace vanille

Mousse au chocolat 12-

Éclats de chocolat

Tiramisu 13-

À l'Amaretto

Café gourmand 13-

Assortiment de douceurs

Tartelette citron 14-

Éclats de meringue, biscuit au spéculoos

L'assiette de fromage AOP 15-

Selon arrivage

LE BRUNCH

(Uniquement le Dimanche)

LE MENU BIRDIE BRUNCH

33-

1 boisson chaude et 1 jus de fruits au choix

3 mini viennoiseries

Œufs au choix (au plat, omelette, brouillés)

Bacon ou saucisses de volaille

Toast avocat

Pommes grenailles

Nos jus de fruits

Orange

Pamplemousse

Citron

Pomme

Ananas

Goyave

Litchi

Nos boissons chaudes

Expresso

Allongé

Ristretto

Thé

Infusion

Latte

Chocolat chaud

LES VINS AU VERRE

Rouge

AOC, Bordeaux, B de Maucaillou, Moulis-en-Médoc	2020	11-
AOC, Vallée du Rhône, Côtes-du- Rhône, M. Chapoutier	2023	9-
AOC, Vallée de la Loire, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes. S.Bruneau	2023	8-

Blanc

AOC, Bourgogne, Chablis, Domaine de la Chablisienne	2021	11-
AOC, Alsace, Gewurtztraminer, Réserve Jean-Baptiste Adam	2023	11-

Rosé

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie	2021	9-
AOC, Provence, Minuty prestige, Côtes de Provence	2024	11-



LE MENU GOLFEUR

17,90-

(Sur présentation de la carte Ugolf)

Steak haché, frites

Ou

Rigatoni all'arrabbiata

Ou

Salade César

+

Café

LE SNACKING

De 15h à 18h

Tartare de bœuf 22-

Au couteau, préparé à l'italienne et salade verte

Les planches (pour 2) 24-

Fromage, charcuterie ou mixte

Figues rôties 12-

Au miel et au romarin, glace vanille

Mousse au chocolat 12-

Éclats de chocolat

Tiramisu 13-

À l'Amaretto

Café gourmand 13-

Assortiment de douceurs

L'équipe du Birdie
vous souhaite une excellente dégustation

LE MENU DU JOUR

VOIR ARDOISE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€

Entrée/Plat/Dessert 34€

LE MENU ENFANT

18€

Steak haché/Filet de colin/Nuggets + garniture au choix

+

2 boules de glaces



LES BOISSONS

LES COCKTAILS

Le Spritz (Aperol/Campari/St-Germain)	13-
Le Maï Taï	14-
L'Americano	14-
Le Daiquiri	14-
Le Moscow Mule	14-
L'Amaretto Sour	14-
Le Mojito	14-

LES COCKTAILS SIGNATURE

Le Garden Birdie	14-
Gin, citron vert, sirop de concombre, chartreuse verte, champagne et menthe	
Le Cosmo Birdie	14-
Vodka, cointreau, cranberry et citron vert	
Le Birdie Star	14-
Rhum, jus d'ananas, jus de mangue et purée de passion	

LES MOCKTAILS

Le Birdie Street 9-

Jus de goyave, jus de litchi et sirop de rose

Le Sam'star 9-

Purée de passion, jus d'ananas et jus de mangue

Le Gorille 9-

Jus de citron vert, jus de citron jaune et ginger beer

Le Prohibition 9-

Sirop de framboise, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas

Le Cran'Birdie 9-

Jus de cranberry, sirop de pêche, sirop de violette et eau gazeuse

Le Virgin mojito 9-

Jus de citron vert, menthe, sucre de canne et eau gazeuse

Le Chose 5-

Jus de pamplemousse et schweppes tonic

LES APÉRITIFS

Martini Rosso/Bianco	6-
Porto	7-
Ricard	7-
Suze	7-
Campari	7-
Kir Aligoté	10-
Kir Royal	13-

LES BIÈRES

25CL/50CL

Heineken	5-/9-
Affligem	5-/9-
Affligem blanche	5-/9-

LES SOFTS

Coca-cola	33CL	5-
Coca-cola zéro	33CL	5-
Orangina	33CL	5-
Limonade	33CL	5-
Fuzetea	25CL	5-
Schwepps tonic	25CL	5-
Ginger beer	20CL	5-

LES JUS DE FRUITS

33CL

Orange	5-
Pamplemousse	5-
Goyave	5-
Tomate	5-
Pomme	5-
Ananas	5-
Litchi	5-

LES WHISKYS

4CL

Bellevoye bleu	12-
Bellevoye vert	12-
Bellevoye rouge	14-
Bellevoye vert	15-
Jack Daniel's	9-
Nikka	13-
Togouchi	14-
Glenfiddich 12 ans	11-
Aberlour 12 ans	11-
Lagavulin 16 ans	16-

LES SPIRITIEUX

6CL

San José	8-
Absolut	8-
Bombay Sapphire	11-

LES DIGESTIFS

4CL

Limoncello	12-
Get 27	12-
Get 31	13-
Bailey's	12-
Poire William's	12-
Calvados	12-
Amaretto	13-
Vieille prune	13-
Armagnac 10 ans	14-
Cognac Martel VSOP	15-
Bas-Armagnac XO	18-
Don Papa Baroko	13-
Botran 15 ans	14-
Damoiseau VO	14-
Clément VSOP	15-
Zacapa 23 ans	17-

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3-
Café allongé	3-
Ristretto	3-
Décaféiné	3-
Double expresso	5-
Café crème	5-
Macchiato	6-
Cappuccino	6-
Café viennois	6-
Café au lait	6-
Chocolat chaud	6-
Latte	6-
Thé	5-
Infusion	5-

LES VINS AU VERRE

12CL

Rouge

AOC, Bordeaux, B de Maucaillou, Moulis-en-Médoc	2020	12-
AOC, Vallée du Rhône, Côtes-du- Rhône, M. Chapoutier	2023	11-
AOC, Vallée de la Loire, Saint Nicolas de Bourgueil, Vieilles Vignes. S.Bruneau	2024	9-

Blanc

AOC, Bourgogne, Chablis, Domaine de la Chablisienne	2021	11-
AOC, Alsace, Gewurtztraminer, Réserve Jean-Baptiste Adam	2023	11-

Rosé

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie	2021	9-
AOC, Provence, Minuty prestige, Côtes de Provence	2024	11-

Champagne

Jean Comyn brut		12-
-----------------	--	-----

LA CARTE DES VINS

75CL

Les Vins Blancs

Bourgogne

AOC, Chablis, Domaine de La Chablisienne, 2021	43-
AOC, Chassagne Montrachet, F.Picard, 2022	105-

Vallée de la Loire

AOC, Sancerre, Domaine P.Jolivet, 2024	58-
--	-----

Alsace

AOC, Riesling, Réserve Jean-Baptiste, 2023	39-
AOC, Gewurztraminer, Réserve Jean-Baptiste, 2023	42-

Vallée du Rhône

AOC, Châteauneuf-du-pape, Château Mont Redon, 2022	92-
--	-----

Les Vins Rosés

Provence

IGP, Pays d'oc, Manzotte, Sainte-Eulalie, 2021	37-
AOC, Minuty Prestige, Côtes de Provence 2024	42-
AOC, Château La Coste, Côteaux d'Aix, 2023	48-

Les Vins Rouges

Bourgogne

AOC, Mercurey 1er cru, Clos Picardie F. Picard 2021	65-
AOC, Nuit-Saint-Georges, Moillard Thomas 2022	96-
AOC, Aloxe-Corton, Domaine Arnoux 2020	105-

Vallée de la Loire

AOC, Saint Nicolas de Bourgeuil, Vieilles vignes, S.Bruneau, 2024	36-
--	-----

Ardèche

Les Amoureuses, Cuvée « A », 2021	69-
-----------------------------------	-----

Vallée du Rhône

AOC, Côtes du Rhône, M. Chapoutier, 2023	39-
AOC, Saint-Joseph, Les Granilites, 2022	58-
AOC, Chateauneuf-du-Pape, Clos de l'oratoire, 2022	94-
AOC, Côte-Rôtie, Brune et blonde E. Guigal, 2019	105-

Bordeaux

AOC, B de Maucaillou, Moulis en Médoc, 2020	42-
AOC, Saint-Julien, Esprit de Gloria, 2018	62-
AOC, Château Maucaillou, Moulis en Medoc, 2016	74-
AOC, Château Carbonnieux, Pessac-Léognan, 2019	90-
AOC, Château Haut-Marbuzet, Saint- Estèphe, 2018	105-

Les Champagnes

Jean Comyn brut	55-
Jean Comyn Rosé brut	59-
Romain Tribaut brut	75-
Ruinart brut	95-
Ruinart Le blanc de blancs	155-

LES EAUX

Evian	1L	7-
Vittel	50CL	5-
San Pellegrino	1L	7-
Orezza	1L	8-
Châteldon	75CL	8-
Badoit	50CL	5-
Perrier	33CL	5-